

Lista de ingredientes para la receta Milanesa de pechuga rellena con salsa de Brie, tian de verduras, cous cous y revuelto cremoso de huevos

Ingredientes

- Aceite para freir Cantidad necesaria
- Ciruelas pasas 4 Unidades
- Sal y Pimienta A gusto
- Pechuga de pollo 1 Unidad
- Huevo 1 Unidad
- Aceite De Oliva 1 cda.
- Panceta 25 g
- Pan Rallado Cantidad necesaria

Cous cous

- Caldo de verduras 250 cc
- Cous cous instantáneo 100 g
- Almendras 25 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 25 g
- Anana 50 g
- Tomates cherry 50 grs.
- Girgolas 4 Unidades
- Panceta ahumada 25 g

Revuelto cremoso de huevos

- Sal A gusto
- Huevos 2 Unidades
- Mostaza de Dijon ½ cdita.
- Crema de leche 50 cc
- Curry Una pizca

Salsa de Brie

- Harina 25 grs.
- Yema 1 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 25 g
- Queso Brie 100 g
- Crema de leche 100 cc
- Fondo claro de ave 250 cc

Tian de verduras

- Manteca Cantidad necesaria
- Berenjena ½ Unidad
- Pimiento verde 1 Unidad
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Tomate 1 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Zucchini 1 Unidad
- Pimiento colorado 1 Unidad